



REUNION DE COMMISSION DE RESTAURATION MAIRIE DE MISSILLAC

Le lundi 01 février 2021 – 17 heures 30

Compte rendu

Présents : Mr. BRIVAL Yannick (responsable de secteur, convivio), Mr. ROUXEL Richard (chef gérant, convivio), Mme. LEGUY Laurence (Responsable pôle enfance), Mme. FONTAINE Marion (référente cantine), Mr. SCHMIT Stéphane (chef d'établissement école Notre Dame de la Brière), Mme. LE BRONZE Corinne (directrice école F.DOLTO), Mme. WAUTERS Sophie (enseignante école Les Petits Herbets), Mme. GUITTON Ghylaine (parent école F.DOLTO), Mme. CHOCUN Soasig (élue), Mme. MORICE Sonia (élue), Mme. CHATAL Audrey (adjointe), Mme. GERGAUD Caroline (adjointe)

Excusés : Mme. MARTIN Estelle, Mme Malika ALLAIN, Mr le maire. MOGAN Jean Louis

QUESTIONS/REPONSES DES PARENTS ET DES ENSEIGNANTS :

- Pourquoi les adultes (enseignants) qui commandent des repas n'ont pas le choix sur les entrées/desserts comme au self ?
Réponse : Choix entrées / desserts arrêtés pendant le protocole sanitaire (COVID19) afin d'éviter un maximum les manipulations. Lorsque nous retrouverons une situation normale nous pourrons remettre en place ces choix et les enseignants devront signaler leur préférence à la référente de restauration le matin avant 9h.
- Pourquoi les adultes (enseignants) qui commandent des repas n'ont parfois pas de portion plus importante que celle des enfants ?
Réponse : il est demandé au prestataire de faire le nécessaire auprès de son équipe sur place car il doit bien y avoir une différence entre une portion adulte et une portion enfant.
- Pourquoi certains légumes sont servis hors saison ?
Réponse : Les poivrons et tomates sont parfois servis hors saison uniquement pour agrémenter de couleurs certaines entrées qui paraîtraient fades et moins appétissantes.
- Il a été constaté que les repas végétariens étaient souvent le même jour de la semaine, le même constat est fait pour le poisson.
Réponse : La collectivité demande au prestataire de faire des alternances (ex : des repas végétariens Lundi/jeudi, poisson mardi/vendredi).

- Certains enfants se sont plaint d'avoir trop souvent de la sauce
Réponse : Les enfants sont libres de prendre de la sauce et de préciser la quantité souhaitée, car celle-ci est servie à part.
- Il est constaté que le soja (sous forme d'imitation de la viande) revient régulièrement pour le repas végétarien, n'est-il pas possible d'avoir juste des plats de légumes ?
Réponse : Pour pouvoir apporter la même quantité de protéine qu'une portion de viande il faudrait avoir une énorme assiette de légumes (que les enfants ne pourraient pas manger). Le soja est régulièrement utilisé pour sa grande contenance en protéine. Cependant le prestataire travaille sur de nouvelles recettes afin de varier les propositions.

INFORMATIONS ET PROJETS DE LA COLLECTIVITE :

Projet de réduction du gaspillage alimentaire/gestion des déchets :

Le gaspillage alimentaire :

Une moyenne de 400 enfants est accueillie par jour sur le service de restauration de Missillac.

Depuis le mois de novembre 2020 il est effectué une pesée des déchets alimentaires après chaque service.

La **moyenne nationale** de déchets alimentaires est de **150g/convive** alors que nous avons une **moyenne de 250g/convives à Missillac**.

Chiffres complémentaires :

Nous jetons entre 5 et 40 kilos de nourriture non servie par jour (quantité commandée mais restée dans les plats de présentation sans être pris par les enfants (notamment au self).

Les résultats amènent la collectivité à mener des actions pour lutter efficacement sur le gaspillage alimentaire :

-Proposition de portions différentes que l'enfant peut choisir chaque jour : « petite faim »/« grande faim ».

⇒ Les membres de la commission approuvent cette proposition.

-Proposition de mise en place d'animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire après la formation des agents municipaux.

⇒ Les membres de la commission approuvent cette proposition.

La gestion des déchets:

-Sélectionner un prestataire de compostage adapté afin de valoriser les déchets organiques.

Pouvoir en utiliser une partie pour nos projets municipaux (potager collectif du Pôle Enfance, espaces verts, ...)

⇒ Les membres de la commission approuvent cette proposition.

-Propositions d'animations auprès des enfants pour un meilleur tri des déchets à la source sur les structures du Pôle Enfance, en partenariat avec les écoles, après formation des agents municipaux.

⇒ Les membres de la commission approuvent cette proposition.

Projet d'amélioration des conditions de restauration :

-Agrandissement du bâtiment des 1000 Fleurs avec la création d'un espace dédié à la restauration des enfants de maternelle

Compte tenu de l'augmentation du nombre de convives ces dernières années l'espace utilisé sur la salle polyvalente s'est étendu amenant de plus en plus de manutention du service technique afin de satisfaire les besoins en locations et en associatif.

De plus cette salle étant à la base une salle polyvalente elle n'est pas équipée des derniers équipements acoustiques et phoniques.

Un projet de bâtiment est donc à l'étude pour créer un espace dédié à la restauration des enfants de maternelle.

Ce projet permettra également de retrouver la fonction initiale de chaque espace.

Une réunion de présentation du projet sera proposée à la commission courant Mars/Avril.

⇒ Les membres de la commission approuvent cette proposition.

-Un nouveau cahier des charges

Information : du pain réalisé avec de la farine bio est servi 2 jours par semaine depuis début janvier.

Le contrat avec le prestataire « Convivio » prenant fin en aout 2021, la municipalité travaille sur un nouvel appel d'offre comprenant des améliorations sur le plan qualitatif : portions différentes à choisir par les enfants, cohésion et participation aux projets d'animations du Pôle Enfance, augmentation du pourcentage de produits bio et de produits labellisés etc.

⇒ Les membres de la commission approuvent cette proposition.

La séance est levée à 19h45